

PARÂMETROS DE CROMATICIDADE L*, A*, B* DO DEFEITO VERDE

F. P. P. Gandra (doutoranda- DCA/UFLA); E. M. Oliveira (mestranda-DCA/UFLA); F. R. Abrahão (graduanda Eng. Alimentos-UFLA); R. G. F. A. Pereira (prof^o- DCA/UFLA)

Os grãos pretos, verdes e ardidos (PVA) são defeitos intrínsecos do café que mais afetam a qualidade da bebida e por isso não são vendidos no mercado internacional, sendo separados. Os PVA representam 20% da produção brasileira de café, ou seja, cerca de três milhões de saca por ano e por esta razão, a maioria das indústrias mistura os grãos defeituosos aos de boa qualidade (FRANÇA et al., 2005).

O defeito preto é proveniente de colheita atrasada ou do contato prolongado com o solo. Os ardidos podem surgir em decorrência de fermentações anormais ou do processo de secagem inadequada. Já os grãos defeito verde são oriundos de frutos imaturos do cafeeiro, colhidos muitas vezes juntamente aos frutos com estágio de maturação ideal (cereja) afetando qualidade sensorial da bebida por conferir adstringência a esta. O defeito verde possui película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos. Devido à variação da coloração verde, muitas vezes estes grãos são classificados como grãos sadios de café. Neste sentido, o objetivo do trabalho foi avaliar os parâmetros de cor L*, a*, b* de grãos sadios de café e de grãos defeitos verdes, crus e torrados.

Os grãos de café foram torrados em torrador da marca Rototec, modelo RT-12 com capacidade para 12Kg, em temperatura final de 220°C por aproximadamente 13min. Os grãos verdes foram torrados nas mesmas condições que os grãos de café. Os grãos crus e torrados foram moídos e a cor foi analisada usando-se um colorímetro (Chomameter-2 Reflectance, Minolta, Osaka, Japan) acoplado a um processador de dados (OP-300). O instrumento foi padronizado contra um branco antes de cada leitura. Foram feitas 5 leituras de cada amostra. A cor foi expressa em parâmetros de escala desenvolvida pela Commission Internationale de Eclairage (CIE) L*, a*, b*. As coordenadas L*, a* e b* representam a luminosidade da cor, em que L* = 0 reproduz preto e L* = 100 indica branco; a* é a posição entre o verde e o vermelho e b* entre o amarelo e azul. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e comparados pelo teste de Scott-Knott quando $p < 0,05$.

Resultados e conclusões

Na Tabela 1 estão representadas as médias dos parâmetros de cromaticidade L*, a*, b* para as diferentes amostras estudadas.

Os parâmetros de cor para os grãos crus (CC e DC) diferiram entre as amostras. A luminosidade (L*) do defeito verde foi maior que dos grãos sadios, sendo esta amostra mais clara. A tonalidade da cor verde, representada pelo a*, foi mais intensa no defeito, como era esperado. Os valores de b*, que representa coloração entre o amarelo e azul, também foram maiores nesta amostra.

Em relação às amostras torradas (CT e DT), os valores de L* e b* foram iguais para as duas amostras e ambas classificadas com grau de torração média. Campanha et al. (2010), classifica cafés com torração média aqueles com valores de L* entre 16 e 30. A partir destes resultados é possível inferir que após a torração, a coloração destes grãos fica semelhante, ficando imperceptível a distinção entre eles. Nos grãos crus, a diferença na coloração é mais evidente. Além deste parâmetro, a presença da película prateada no defeito verde ajuda na classificação física dos grãos crus.

Tabela 1. Parâmetros de cromaticidade L*, a*, b* de grãos sadios de café e de grãos defeitos verdes crus e torrados.

os	Tratament	L*	a*	b*
	CC	61, 90 b	1.3 2c	21, 27c
	DC	67, 02 a	- 2,71d	25, 35b
	CT	24, 75 c	13, 76 a	30, 29a
	DT	24, 90 c	13, 05b	29, 46a

CC: grãos sadios de café crus; DC: grãos defeitos verdes crus; CT: grãos sadios de café torrados; DT: grãos defeitos verdes torrados. Médias seguidas de mesma letra na coluna, não diferem entre si ($p < 0,05$) pelo teste de Scott-Knott.